Rok IV. Tarnów dnia 15-go listopada 1904 r. Nr. 21.



Wychodzi 15-go i ostatniego każdego miesiąca.

GŁOS ROLNICZY

Pismo popularne, illustrowane, poświęcone wszelkim gałęziom gospodarstwa wiejskiego.

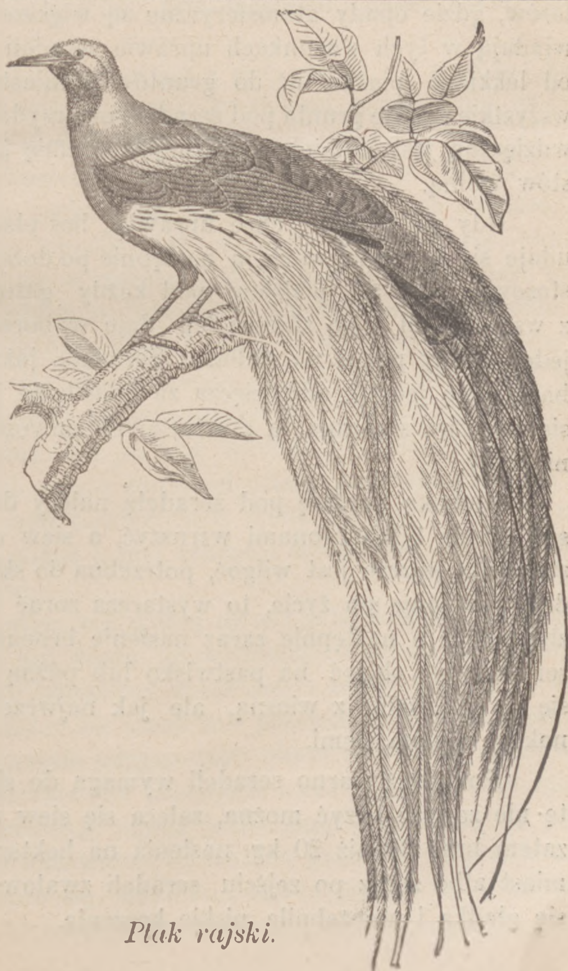
Przedpłata roczna, przesyłana wprost do Redakcyi, wynosi w Austryi 4 k. 50 hal. (półr. 2 k. 30 hal.), roczna w Niemczech 4 marki, w Rosyi i Król. Polsk. 2 rs. 50 kop.

Numer pojedyńczy kosztuje 25 hal.

Ptak rajski

Tsianka albo Wumbi (Paradisea papuana).

Prześlicznie upierzony, grzbiet, podbrzusze i skrzydła kasztanowate, głowa, kark i ogon jasno żółte, podgardle szmaragdowo zielone, dziób i nogi ciemno niebieskie. Piękny ten ptak zamieszkuje Nową Gwineę i sąsiednie wyspy. Krajowcy tępią go w niemiłosierny sposób, a czynią to dla zysku, bo pięknie upierzone skóry tych ptaków stanowią cenny artykuł handlowy.



Ptak rajski.

Uprawa seradeli.

Z pomiędzy roślin, do uprawy u nas zalecanych, zasługuje seradela niezawodnie na szczególniejszą uwagę. Podobnie jak łubin jest ona przydatną do wydobycia z lekkiej, prawie bezużytecznej ziemi, jeszcze niezgorszego dochodu, to też za jej pomocą możemy wytworzyć wielkie ilości posilnej paszy.

Seradela rośnie także dziko na polach, ta jednak, którą uprawiamy, pochodzi niewątpliwie z Portugalii, gdzie wyrasta na wysoko położonych, suchych miejscach. Pomimo niezaprzeczonych zalet seradeli, jakoto: małych wymagań od ziemi, smaczności i wysokiej wartości pokarmowej, za mało się dotąd rozpowszechniła, zapytać przeto należy, jaka tego przyczyna?

Właściwa ojczyzna seradeli otoczona jest morzem, nie ulega więc wątpliwości, że lubi ona obok suchych gruntów opady atmosferyczne w kształcie rosy i mgły; wymaga zatem prócz czystej ziemi także odpowiedniej ilości wilgoci, i gdy wiosna jest sucha, trudno kiełkuje, a jeżeli mimo to wschodzi to i słabo się rozwija i ulega krzewiącym się chwastom. Za czem idzie, że najstosowniejsze pod seradelę są wszystkie lekkie, wysoko położone miejscowości w pobliżu znaczniejszych obszarów wód i w otoczeniu lasów, gdzie opady atmosferyczne są większe i częściejsze. Zresztą odpowiadają w tych warunkach uprawie seradeli wszystkie ziemie, począwszy od lekkiego piasku aż do gruntów gliniasto-piaszczystych; natomiast są wszystkie cięższe grunta pod seradelę nieprzydatne. Pomimo swej skromności wdzięczną jest seradela gdy znajdzie ziemię głęboko uprawioną i od chwastów wolną.

Gdy się seradelę chce uprawiać bez płodu ochronnego, to najpewniej udaje się po warzywach, a następnie po dobrze uprawionem zbożu, zresztą stosowną jest na podsiew pod każdy gatunek roślin, gdyż zgadza się z wszystkiemi i po zbiorze ich daje wyborne pastwisko albo też jeszcze jeden późny pokos na zielono. Seradela, jakkolwiek nie jest wymagającą bardzo się jednak odwdzięcza za podsilenie ją nawozem, ku czemu zaleca się mierzwa stajenna, a z sztucznych nawozów guano i superfosfat amoniakalny.

Głęboką uprawę pod seradelę należy dać przed zimą tak, żeby z wiosną ziemię tylko bronami wzruszyć, a siew uskutecznić, póki w ziemi dostateczna jeszcze jest wilgoć, potrzebna do skiełkowania ziarna. Jeżeli seradela następuje po życie, to wystarcza zorać w jesieni głęboko, na wiosnę zbronować a następnie zaraz nasienie bronami zawlec. W razie zaś, gdy seradela ma służyć na pastwisko lub późną jesienią na paszę, podsiewa się ją w oziminę z wiosną, ale jak najwcześniej, żeby ziarno mogło się nakryć mułem ziemi.

Ponieważ ziarno seradeli wymaga do skiełkowania dość wilgoci, a na tę nie zawsze liczyć można, zaleca się siew raczej gęsty, niż rzadki, lepiej zatem brać 30 niż 20 kg. nasienia na hektar. Dobrze jest zasiew natychmiast albo zaraz po zejściu seradeli zwałować, ażeby powierzchnia stała się gładką i umożebniła niskie koszenie.

Skoro się po upływie jednego do dwóch tygodni rozwinęły pierwsze listki, to w braku ciepłego i wilgotnego powietrza zdaje się, jakoby wegetacya seradeli się wstrzymywała, wszakże korzeń rozrasta się w tym czasie, a gdy rozpoczyna się kwitnienie, a powietrze jest nasycone parą, to dalszy rozwój postępuje tak szybko, że rośliny zdają się w oczach rosnąć. Gdy się liście dostatecznie rozrosły i rozwinęły, to przyciągają bardzo wiele wilgoci z powietrza, tak że wtedy susza roślinie nie wiele już szkodzi.

Jakkolwiek w miarę tak szybkiego rozwoju chwasty zazwyczaj przerosnąć jej nie zdołają, ale przeciwnie ona je przytłumia, to zaleca się przecież ich ścinanie, o ile młodą seradelę przerastają, zwłaszcza, że równoczesne przycinanie czubków tejże nic jej nie szkodzi, a z drugiej strony zapobiega się rozsiewaniu nasienia chwastów. Skoro rola została należycie uprawioną i dobrem, zdrowem ziarnem obsianą, to się nie łatwo zaperzy, a jeżeli perz był w ziemi, to silnie krzewiąca się seradela stłumi go i zniszczy. Seradeli używa się na zieloną paszę, na siano lub na pastwisko.

W normalnym roku rozpoczyna się pierwsze cięcie w połowie lipca, skoro pierwsze pokaże się kwiecie. W razie rzęsistego deszczu po pierwszym zbiorze następuje drugi pokos, częstokroć lepszy od pierwszego.

Chcąc mieć bez przerwy zieloną paszę, należy siać seradelę w różnych czasach, tak żeby sprzęt z drugiego siewu przypadł pomiędzy pierwsze i drugie cięcie zasiewu pierwszego; tym sposobem może trwać pasza zielona aż do jesieni.

Wartość zielonej seradeli oraz siana z niej równa się wartości koniczu czerwonego, nadto ma ona tę zaletę, że zielona spasana nie wzdyma bydła, a które ją bardzo lubi i chciwie zjada.

Po dwukrotnem jej skoszeniu na zielono, wydaje w jesieni jeszcze bardzo obfite pastwisko dla owiec. Na siano kosi się ją nie prędzej, jak po zupełnem rozkwitnieniu, choćby już od dołu zaczynały się tworzyć strączki, a nawet ziarnem się wypełniać. Wcześniejszy sprzęt jest nakazany chyba w tym razie, gdyby wyległa. Gdy po pierwszem skoszeniu nie odrosła tak dalece, żeby się dała kosić i zabierać na karmę stajenną, to może służyć jeszcze wybornie na pastwisko dla bydła, owiec lub koni, a przygryziona zębami zwierząt odrasta spiesznie na nowo aż do mrozów. Nadto podsiana pod ozimínę lub jarzynę wydaje po zbiorze tejże dobre pastwisko. Po skoszeniu lub zżęciu zboża odrastają poprzycinane przy tem rośliny silnie i niebawem cała powierzchnia niemi się pokrywa; w razie pomyślnym można nawet pokos z niej zebrać i stosunkowo znaczną liczbę inwentarza na niej wyżywić.

Jeden z hodowców owiec tak o niej mówi: „Okoliczność, że seradela tak upragnioną dla owiec jest paszą, spowodowała mnie do przymięszania jej w małej ilości do siewu koniczyny czerwonej i białej w jarzynę, który miał w następnym roku służyć na siano lub pastwisko. Spodziewałem się bowiem, że seradela po sprzęcie jarzyny jako płodu ochronnego przerośnie młodą koniczynę i że puszczone na pastwisko owce najpierw na nią się rzucą, w miarę czego ochraniając młodą koniczynę, przyczynią się do jej późniejszego rozwoju przez tak ważne na lekkich gruntach zdeptanie ziemi. Przypuszczenie moje okazało się słusznem: owce rzuciły się chciwie na

8 cm. odrosłą seradelę i pozostały przy niej, dopóki ostatni ślad pozostał, wygryzając ją prawie do korzenia, podczas gdy koniczyny ani ruszyły, która tym sposobem miała czas wzmocnić się tak, że następnie bez obawy o zniszczenie mogła służyć za pastwisko. W roku następnym odznaczało się to pole koniczyny korzystnie przed innemi".

Ponieważ seradela daje nam sposobność pozyskania obfitego pastwiska na lekkich ziemiach aż do późnej jesieni, należy się jej miejsce pomiędzy najważniejszymi roślinami pastewnemi.

Chcąc sprzątać seradalę na ziarno, nie należy ociągać się lub czekać aż wszystkie strączki dojrzeją, lecz rozpocząć sprzęt w połowie sierpnia, gdy dolne strączki przybrały barwę brunatną. W razie opóźnienia się ze sprzętem, opadają te lekko do łodygi uczepione, a najlepsze i najcięższe ziarno zawierające strączki; zresztą odbywa się sprzęt podobnie, jak sprzęt koniczyny.

Sprzęt ziarna z hektara, zależny naturalnie od pogody w czasie żniw i innych okoliczności, równa się w ogóle wydajności koniczyny czerwonej. Jeżeli zważymy, że seradela, gdy się uda, pokrywa całkiem powierzchnię a tem samem, ocieniając ziemię, wpływa na jej wydobrzenie i stanowi doskonały przedpłód oziminy, bo w znacznej masie swych korzeni pozostawia w roli cenne materye pokarmowe dla roślin, dlatego należy się jej we wszystkich miejscowościach jak najobszerniejsze zastosowanie i dziwić się należy, że u nas dotąd jeszcze tak mało jest rozpowszechnioną.

Rozumie się, że jest ona także wybornym nawozem zielonym. Obliczono, że wartość jednego morga dobrze zarosłej seradeli równa się 100 do 150 cent. mierzwy stajennej. Jeżeli jej nie potrzeba koniecznie na paszę, natenczas przyorując ją, oszczędza się pracę koszenia, pasienia i wywożenia napowrót jako mierzwy na rolę. Pod seradelą pozostaje ziemia przez zimę bardzo kruchą. Przy pomocy seradeli i sztucznych nawozów można się obyć zupełnie bez mierzwy stajennej. *Zygmuntowicz.*

Tuczenie drobiu.

Skreśliła

Klementyna Stasieniewiczowa.

Tuczenie drobiu, traktowane jako przedsiębiorstwo fabryczne, prowadzone przez zawodowych chemików, opłaca się znakomicie, ale tam gdzie są fabryki, przerabiające drób zaraz po utuczeniu. Świetne robią interesy Towarzystwa akcyjne, prowadzące tuczenie we własnym zarządzie przy fabrykach konserw, bulionów, półgąsek, pasztetów — w Alzacyi, nad Renem, pod Frankfurtem i Berlinem. Zacząwszy od kierownika — skończywszy na robotnikach czyszczących klatki i roznoszących pożywienie — są to sami specyaliści wyćwiczeni i wprawni w swej pracy. Inni biją, inni skubią, patroszą, rozdzielają, sortują i dzielą w kawałeczki, z których każden ma inne przeznaczenie, oddzielają tłuszcz i t. d. wreszcie pakują i wysyłają. Takie fabryki i tuczarnie są znakomitą dźwignią chowu i miejscem zbytu dla hodowców — niestety brak ich u nas; z za-

granicznych korzystać nie możemy, gdyż drób tuczony nie znosi podróży, a choćby i wytrzymał, to czas jej trwania, strach i umęczenie obniżają znacznie wartość tuczenia. Do tej straty dołączywszy koszt przewozu, zysk zmalałby do zera, a praca nie opłaciłaby się wcale. Wzmiankę tę czynię umyślnie, gdyż słyszałam to zdanie, że mając wylęgarnię można będzie chować, tuczyć i dostarczać drób tuczony do zagranicznych fabryk pasztetów. Zapatrywanie to mogłoby naprowadzić kogoś odważnego na ryzykowne przedsiębiorstwo, któreby mu tylko stratę przyniosło. Pozostaje nam korzystna sprzedaż drobiu mięsnego, ale nie tuczonego i wysyłka tegoż wagonami, gdyż małemi partyami nieznaczne korzyści by przyniosła — pozostaje nam także sprzedaż tuczonego drobiu w kraju.

Dostawy takie uskutecznić można o każdej porze, jeżeli drób zabity został należycie zastudzony na lodzie. Pakować należy w lecie w kosze o podwójnych ścianach, między które wpycha się wióra drzewne i kawałki lodu.

Chcąc mieć zbyt ustalony i wyrugować drób zagraniczny, należy umieć tuczyć, t. j. nie na tłuszcz, ale na mięso.

Jestto tuczenie tańsze, a wydatniejsze i jedynie racyonalne.

Zwykle pod grubą warstwą żółtej tkanki tłuszczowej, mięso jest suche, sine, grubo włókniste. Taki tuczony drób nigdzie nie może liczyć na zbyt korzystny, za granicą uważany jest za najgorszy rodzaj (sortę) i jako taki licho płacony.

We Francyi, Belgii tuczą wszystek drób równocześnie na mięso i tłuszcz nawet gęsi młode na pieczyste, starsze — ale nie stare — na wątrobę i tłuszcz. Chcąc ten cel osiągnąć musimy podzielić zamierzoną czynność na dwa okresy: pierwszy, wstępny, dłuższy i ważniejszy, — drugi, krótszy, będący dopiero właściwem tuczeniem. W ten sposób tylko otrzymamy niedrogie, zdrowe i dobrze przechowujące się mięso.

Okres pierwszy wstępny przedłuża się w miarę tego im chudszy drób bierzemy do tuczenia, a kończy się, gdy doprowadzimy go do dobrej wagi i należytej mięsności. W tym okresie stopniowo przyzwyczaimy drób do coraz mniejszego ruchu, dając początkowo zagrodę większą, następnie zaś mniejszą, na ostatku ciemnawy kurnik. Przy tuczeniu masowem lub gdy się wprowadzenie tegoż wprawiamy, dobrze jest dla wiadomości swej zabić przy końcu I. okresu jedną sztukę. Powinna być wypełniona i zaokrąglona należycie, mieć ponętny wygląd, skórę białawą i smugi białej tkanki tłuszczowej przeglądającej przez skórę, udka z wyjątkiem indyczych nie powinny być sine. Im więcej osiągniemy w pierwszym okresie, tem następny będzie krótszym i taniej wypadnie. Czasu trwania tego okresu oznaczyć nie można, zależy to od wprawy tuczącego i uspobienia drobiu, Sposobimy zaś drób do dobrego przyjęcia tuczenia od maleńkości, żywiąc ciągle dobrze, dając mleko, czy to jako napój — czy jako domieszkę do karmy.

W naszym klimacie i gdy się używa mleka z wirownicy (centryfugi) koniecznem jest przegotowanie tak słodkiego, jak kwaśnego mleka a to,, aby zniszczyć ferment i inne szkodliwe właściwości usunąć. Daje się je razem z serem lub miesza się je do gęstej karmy. Jeżeli ma służyć mleko,

jako napój dla młodego lub tuczonego drobiu, wlewa się je do flaszek zatkanych korkiem, w którym wycięto dwa rowki. Flaszkę umocowuje się na przybitej do ściany desce, korkiem w dół, podsuwa się małą miseczkę i tak reguluje się napływ do niej mleka, żeby drób miał je zawsze czyste, i ażeby nie przelewało się z miseczki. Sifoidy na wodę nie mogą tu być użyte, gdyż trudno je wymyć i odkwasić. Raz zabiedzony drób młody, szczególnie kury nie dadzą dobrej pulardy, a mięso będzie sinawe i suche.

Ogólne warunki powodzenia są:

1. użycie odpowiedniej rasy,
2. spokój,
3. brak ruchu,
4. dostateczne ciepło w izbie,
5. brak światła w drugim okresie,
6. żywność odpowiednia, świeża, stopniowana umiejętnie,
7. żywność obfita, łatwo strawna i niezmuszanie do jedzenia,
8. wybieranie li tylko zdrowych zwierząt,
9. wiek zwierzęcia, unikanie pory pierzenia się, wysiadywania i niesienia jaj,
10. uprzednie, powolne przyzwyczajanie do zamknięcia,
11. czystość aż do przesady tak w klatkach, jak i w naczyniu,
12. zawsze napój świeży w pobliżu, nawet przy gotowanem jedzeniu.

Przejdźmy po kolei wyż wymienione warunki. Pierwszy jest używać odpowiedniej rasy. Są rasy, które nigdy należytej warstwy tkanki mięsnej nie osadzą — są inne, które dają tkankę miesną suchą, wreszcie takie, które choć ją osadzają dosyć, wyglądają zawsze chude (zabite), gdyż kość piersiową mają grubą i wypukłą. Do tej kategoryi zaliczamy najpierw Kochinchiny i kaczki Ayelesbury, a indyki czarne solońskie. Mowa tu o rasach czystych. Gęsi nasze krajowe, przez setki pokoleń podskubywane, dają mięso czarne, a sposobne są do tuczenia tylko na smalec — niepodskubywane przez parę pokoleń tracą tę wadę i są wyborne, jeżeli były żywione za młodu należycie. Sławne belgijskie kurczęta i pulardy, równie jak i francuskie zawdzięczają swą soczystość i mięsność li tylko wychowaniu na mleku. Francuz daje je w ciaście wolnawo zamięszanem z mąki jęczmiennej. W Belgii podają je jako napój obok ryżu, rozpuszczonego na wodzie, lub hreczki (całej) ugotowanej, aż do popękania i prosa. Gęsi tuluskie są rasą wybitnie (per exellence) opasową łączą one obfitość tkanki tłuszczowej; przytem są leniwe i ospałe, więc nie potrzeba ich nałamywać do zamknięcia w klatkach. Sprawa to pracy od wieków nad niemi w tym kierunku. Co do kur, to wszelkie krzyżowanie ras ciężkich mięsnych z rasami o drobnych kościach (Dorkingi, Houdany, nasza kura krajowa zanim ją popsuto) dają wyborny materyał, podatny do produkcyi mięsa.

Drugi warunek „spokój". Znaczy to, że drób tuczący się nie powinien być niepokojony tupaniem, napychaniem; nawet usługa powinna się jak najspokojniej odbywać — szczególnie czyszczenie zagród. Te ostatnie powinny mieć dwa przedziały tak obszerne, aby sztuka przy sztuce siedziała nie ściśnięta — drugi przedział służy na to, aby był zawsze czy-

sły i jedzenie w nim przygotowane. Środkowe zasuwy otwiera się, łagodnie przepędza się drób, a poprzednio zajmowaną przegrodę czyści się.

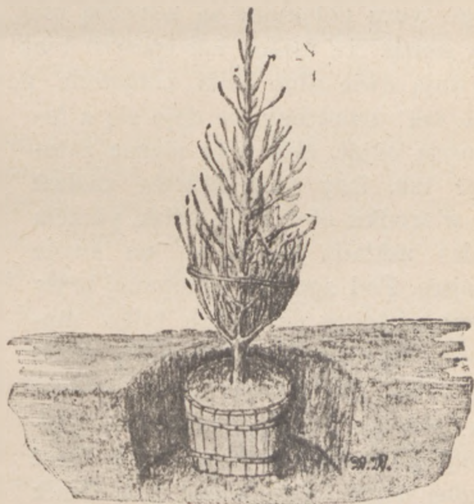
Dla gęsi i kaczek takie zagrody czyści się dwa razy na dzień każdą, stąd otrzymują one 4 razy pożywienie. To samo urządzenie powinno być w klatkach, w których po 2 lub 3 sztuki się umieszcza. Jeżeli są urządzone należycie na jednym poziomie, wystarcza jedna zapasowa, a następną bez stuku oczyszcza się i w żywność zaopatruje kolejno.

Trzeci warunek, brak zupełny ruchu stosuje się do gęsi w drugim okresie tuczenia specyalnie na wątrobę. Służą do tego celu klateczki tak małe, że w nich gęś obrócić się nie może. Zaopatrzone są w dna wysuwalne, w rodzaju szufladek w klatkach kanarków. Czystą szufladkę napełnioną piaskiem, posypanym plewą lub sieczką, wsuwa się pod zanieczyszczoną, a tę ostatnią ostrożnie się zabiera jak najmniej poruszając gęś. Klatki o dnie zrobionem z listewek, jako nieodpowiadające celowi, coraz mniej są w użyciu. Jest to męka dla ptaka ciężkiego, siedzenie na grubych prętach. Postępowi hodowcy przekonali się, że wszelka niewygoda zwierzęcia opóźnia pożądane skutki tuczenia — więc starają się nie sprawiać mu przykrości.

Wykopywanie i przesadzanie drzew i krzewów.

Dokończenie.

Jeżeli zaś chodzi o przesadzenie jeszcze większych egzemplarzy, przy których pozostawiona ziemia byłaby za ciężką, by można je sadzić w kosze, to takim robi się wazon z desek, jak to widać na pobocznej rycinie.

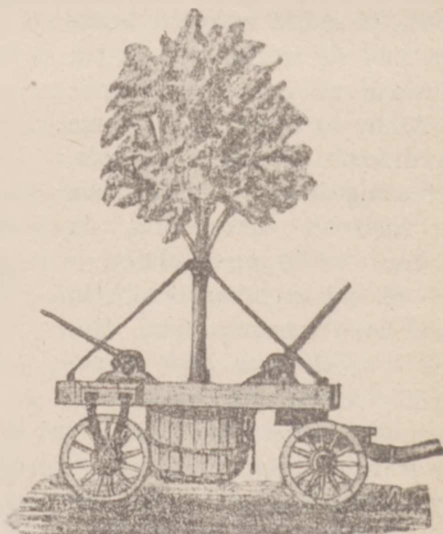


Ażeby to wykonać, obkopuje się drzewko starannie w około, zostawiając bryłę ziemi stosownie do wielkości egzemplarza na 80 cm. — 1 50 m. średnicy, a 60 — 80 cm. wysoką, po zdjęciu wierzchniej warstwy ziemi. Rowek w około musi być odpowiednio szeroki, ażeby następne czynności można było wykonywać swobodnie. Przy odkopywaniu usuwa się grubsze korzenie, wycinając je ostrym nożem lub sekatorem tuż przy bryle ziemi, oraz stara się nadać tej bryle formę obróconego stożka ściętego, czyli węższego dołem niż u góry. Po dokładnem odmierzeniu i sprawdzeniu wysokości ze wszystkich stron, obwiązuje się u samego spodu lekko sznurkiem, tak, żeby to wiązanie można było później łatwo zacieśnić. Pod sznurek ten podciąga się w około długą słomę, podkładając kłosami od strony zewnętrznej, tak, że kłosy podnoszą się ku górze w około bryły. Obłożywszy tak w około, zaciąga się sznurek silniej i zawiązuje zupełnie,

a następnie podnosi słomę ku bryle i opasuje sznurkiem w połowie, a jeżeli słoma wystarczy, to zachyla się ją aż do pnia i na pniu silnie zawiązuje. Następnie przygotowuje się deski w odpowiedniej długości, a szerokie na 8—12 cm., — bryłę, okrytą słomą opasuje sznurem, po za który wstawia się deski tak długo, aż otoczą całą bryłę, (pomiędzy niemi zostawia się jednak pewne odstępy) a następnie opasuje liną u spodu i ściąga tak silnie, jak tylko można. Ściągnięte w ten sposób deski, otacza się obręczą drewnianą i obręcz tę przybije do desek gwoździami. Po obiciu obręczą u dołu, powtarza się ta sama manipulacya i u góry, poczem z wierzchu przybija się jeszcze rodzaj nakrycia z wycięciem na pień drzewa.

Uporawszy się z obiciem deskami z boków i z wierzchu, podkopuje się z jednej strony, żeby całe drzewo, wraz z jego wazonem pochylić, a przez to mieć możność przybicia połowy dna; przechyliwszy znów w stronę przeciwną, będzie można przybić i drugą połowę. Ażeby cały ten kubeł wzmocnić, przybija się do spodu dna kawałki obręczy żelaznej, które zagina się do góry i przybija do desek. W końcu nie pozostaje nic innego, jak wyjąć z dołu i przenieść na miejsce przeznaczenia. Jak jedno, tak i drugie, łatwe do wykonania. Przechylając raz w tę, raz w drugą stronę i zasypując dół stopniowo, wyprowadzi się kubeł aż na powierzchnię ziemi, a wtedy podsuwa się tylko odpowiedni wózek lub sanki i przewozi.

Do wydobywania z dołów i przewożenia drzew znacznie wielkich, bardzo praktycznym jest wóz, jaki przedstawia rycina. Koła przednie takiego wozu połączone są wspólną osią, koła zaś tylne, posiadają osie każde dla siebie. Na osiach kół tylnych i na kierownicy nad osią przednią, spoczywają dwie silne belki, połączone poprzecznymi walcami. Walec tylny jest tak urządzony, że daje się z łatwością odjąć, żeby wóz można zatoczyć tak, iżby pień drzewa znalazł się w środku obydwóch belek, poczem walce zakłada się znów na swoje miejsce. Pod spodem obkopanej bryły ziemi, ujętej w deski, lub tylko otoczonej rogóżkami i obwiązanej silnie sznurami, podkopuje się z przodu i z tyłu tyle ziemi, żeby można podsunąć po jednej, płaskłej silnej, dosyć grubej desce. Pod końce tych desek podkłada się łańcuchy, które następnie zaczepia się do haków przymocowanych do walców. Gdy to należycie zrobione, wtedy obraca się walce stopniowo, raz jeden, raz drugi, aż całe drzewo z ziemią podniesie się tak do góry, że spód bryły ziemi nie będzie uwadzał o drogę. W celu zabezpieczenia drzewa przed przechyleniem się w którąkolwiek stronę, otacza się pień jego w połowie wysokości workami lub rogóżką, umocowuje tam liny, a końce ich przymocowuje do haków, umieszczonych w tym celu na końcach belek. Przy



drzewach wysokich, których korony wadziłyby o druty telegraficzne lub telefoniczne, spotkane w poprzek drogi, obraca się walec przedni więcej razy, a w ten sposób drzewo pochyli się w tył i może spocząć nawet na tylnym walcu; rozumie się, że wtedy trzeba podłożyć wiązkę słomy, aby ochronić drzewo od uszkodzenia przez tarcie. Mimo pochylenia drzewa, nie trzeba jednak zaniedbać przywiązania linkami do haków na belkach.

W ten sposób można przewozić nawet wcale wielkie drzewa i nie tylko w pobliżu, ale nawet i na dalszą odległość, a nawet i koleją, załadowując je razem z wozem. Rzecz prosta, że jest to rzecz kosztowna, ale umożliwiająca stworzenie od razu czegoś, na co w danem miejscu potrzebaby wyczekiwać kilkanaście lat. Dla miast większych i amatorów, nie liczących, a przynajmniej, nie potrzebujących liczyć się z groszem, możność przesadzania starszych drzew, gotowych już okazów, jest bardzo pożądaną.

W uzupełnieniu opisu wozu muszę nadmienić, że po zatoczeniu wozu i założeniu walca, łączy się koła tylne ze sobą, za pomocą sztab żelaznych, przeprowadzonych na krzyż od osi jednego koła, do belki nad drugiem i poziomo.

Po przeprowadzeniu na miejsce przeznaczenia, spuszcza się do przygotowanych dołów, odejmuje otaczające deski i obsypuje ziemią, udeptując silnie i obficie zalewa wodą.

Ażeby być pewniejszym dobrego skutku, należy korzenie drzewa przygotować zawczasu, na rok, dwa, albo i więcej przed przesadzeniem. Osiągnie się to przez odkopywanie drzew i przycinanie grubszych korzeni, wskutek czego wytworzy się więcej korzeni drobnych bliżej pnia, a przez to i bryła ziemi trzyma się lepiej.

W ziemi sypkiej, łatwo osypującej się, jeżeli wypadnie potrzeba przesadzania drzew większych, które koniecznie z ziemią przenieść trzeba, to przedsiębierze się to w zimie. Najprzód zlewa się ziemię w koło drzewa, a gdy zmarznie, odkopuje się trochę, zlewa znów silnie wodą i pozwala zmarznąć i w ten sposób utrzymuje się bryłę w całości.

Piszę to z własnej praktyki i w nadziei, że wiadomości te przydadzą się może któremu z Szanownych Czytelników, jeżeli zaś nie dość jasno opisałem, to z przyjemnością mogę służyć dalszemi objaśnieniami pismem lub rysunkami.

Budapeszt, 27 października 1904. *Wojciech Walczak.*

Kefir.

Kefirem nazywają sam właściwy ferment, przy którego pomocy przerabia się mleko owiec lub kóz na szczególny napój, na który też ta nazwa przeszła. Jak kumys tak i kefir pochodzi z południowej Rosyi, ale ten ostatni nie ze stepów, lecz z gór Kaukazkich, których mieszkańcy mają swój rodzinny napój, a wyrabiają go z mleka krów i owiec. Dlatego też może on mieć znaczenie większe i dla naszego kraju, tem więcej, że wyrób jego nie jest trudny; Kefir więc jako napój zdrowy i pożywny może się znaleść w każdym domu biedniejszym i wyprzeć lub przy-

najmniej zmniejszyć używanie wódki. W okolicach, gdzie z mleka wydzielają śmietanę za pomocą centryfug, jest chude mleko tanie, więc też z korzyścią można je przerabiać na ten zdrowy, przyjemny i tani napój.

Kefir jest od niezbyt dawna znany w literaturze, chociaż od dawna jest rozpowszechniony w Rosyi europejskiej i nawet jako środek leczniczy wysoko ceniony. Dr. E. Kern podaje, że prawie nie ma tam miasta, w którem by nie było fabryki kefiru, a nawet nie ma prawie miejscowości, w którejby nie umiano wyrabiać tego napoju lub nie wiedziano przynajmniej o jego sile leczniczej. Przed dwudziestu laty zaczął on wchodzić u nas w używanie jako środek leczniczy, poczem ucichło o nim, aż w obecnej dobie staje się znów co raz głośniejszym.

Przyczyna, dla czego kefiru wcześniej nie poznano w Europie, leży głównie w tem, że górale Kaukazu, jako wierni wyznawcy Islamu za żadną cenę nie chcieli wydać tajemnicy jego wyrobu, a tem mniej udzielić grzybków (fermentu) „niewiernym“; mniemali bowiem, że ten ich napój utraciłby natychmiast siłę leczniczą, gdyby się dostał do rąk „niewiernych;“ Kefir wyrabiają mieszkańcy Kaukazu już od niepamiętnych czasów, a dopiero przed dwudziestu kilku laty udało się jednemu chrześcijaninowi wyuczyć się między nimi wyrobu i grzybki potrzebne do fermentacyi otrzymać. Od tego dopiero czasu zaczął się kefir szybko rozszerzać w Europie. Jak wielkim był popyt za grzybkami do wyrobu tego napoju niezbędnymi, może to posłużyć za dowód, że za łyżkę ich płacono po 50 do 100 rubli.

Skąd pierwotnie ten grzybek pochodzi, są pomiędzy fachowcami w tej kwestyi zdania różne, a mieszkańcy Kaukazu opowiadają o tem najdziwaczniejsze historye. Pierwszy oznaczył ziarnka tego grzybka morfologicznie dr. E. Kern. Według jego badań składa się ten ferment z dwu grzybków, a mianowicie z komórek drożdżowych i z osobnych bakteryi nitkowatych, które on nazwał *Diospora caucasica*. Przy fermentacyi, którą ten grzybek wywołuje w mleku, jest właściwym t. z. komensalizm t. j. że dwa różnorodne grzybki wspólnie żyją i działają.

Ziarnka kefiru są złożone z owalnych lub okrągłych ciałek żółtej barwy. W stanie zasuszonym są one wielkości główki od szpilki, ale dochodzą i do średnicy 4 do 5 cm. Małe ziarnka są wielkości ziarnek prosa, skąd pochodzi zapewne nazwa „proso Proroka“, jaką nadają owym grzybkom mieszkańcy Kaukazu. Jeżeli grzybki rozmiękną w wodzie i następnie zostaną wprowadzone do mleka, to zwolna bieleją, stają się elastyczne i są bardzo podobne do kawałków kalafiora. Namoczone pęcznieją silnie i z czasem rozpadają się na części, które znów dalej rosną. Mleko jest tem właściwem ciałem, w którem grzybki dają się należycie hodować i przy starannem pielęgnowaniu rozmnażają się szybko. Ilość ich w przeciągu miesiąca może się podwoić.

Ziarnka kefiru podlegają kilku chorobom, osobliwie wysiękowi śluzu, z czego można je uleczyć przy stosownem traktowaniu ich sodą, świeżą wodą i dobrem mlekiem. Nim wprowadzimy grzybki do mleka, chcąc z niego wyrobić kefir, trzeba je należycie przejrzeć i chore osobniki usunąć, albowiem zarażają one łatwo zdrowe ziarnka, skutkiem czego otrzymany napój nabywa smaku nieprzyjemnego; także i mleko ścina się wcześnie.

Wyrób kefiru jest bardzo prosty, tak że każdy może go sobie w domu wyrabiać. Ziarnka kefiru nabywa się zwykle w stanie zupełnie wysuszonym, albowiem w przeciwnym razie zepsułyby się; należy je więc przed użyciem; włożyć na 5 do 6 godzin do wody o temperaturze 30 do 35° R. Wtedy ziarnka poczynają bieleć, a woda nabiera właściwego silnego zapachu i koloru żółtego. Gdy następnie wyjmiemy je z wody, należy je włożyć do szklanki świeżego mleka, które trzeba dziennie 2 lub 3 razy odmienić. Ziarnka zwolna podnoszą się w mleku ku górze, przyczem stają się elastyczne i bielsze. Po 6 do 8 dniach takiego pielęgnowania są grzybki, jeżeli były zdrowe, przydatne do użytku. Łyżka stołowa rozrastających się tak świeżych grzybków miesza się z pół litrem mleka w kielichu szklanym o szerokim otworze, który obwiązuje się tiulem i co godzina lub dwie wstrząsa. Już po upływie 1 do 2 godzin poczynają się ziarnka fermentu podnosić w górę i mleko zaczyna widocznie fermentować. Przy każdem wstrząsaniu naczynia ferment opada na spód i znowu się następnie podnosi z powodu przyczepienia się do niego banieczek kwasu węglowego i kuleczek tłuszczu. Po 10 do 12 godzinach, jeżeli naczynie stało w temperaturze 12 do 14° R. i jeżeli regularnie ciecz wstrząsano, jest napój gotowy do użytku.

Kefir tak przyrządzony nazywa się „kefirem aułowym“. Jest to właśnie kefir mieszkańców gór Kaukazkich, mieszkających w aułach, którzy wyrabiają go swoim zwyczajem w workach z koziej skóry. W tym celu wlewają mleko w worki i wrzucają doń kilka ziarnek fermentu, wstrząsają workami od czasu do czasu i pozostawiają je w chłodnych miejscach. Po upływie doby już mleko odbyło fermentacyę. Ciecz tak otrzymana jest gęstawa, kwaskowata, musująca i gotowa do użytku. Napój tak przygotowany nie każdemu by z nas smakował. Kefir robiony w flaszkach jest znacznie smaczniejszy i przyjemniejszy. Aby zaś ten zrobić, używa się do zakwaszenia mleka zawsze kefiru aułowego. W tym celu wlewa się szklankę tego kefiru do flaszki mocnej (np. szampanówki), dopełnia się mlekiem świeżem, korkuje i co 1 do 2 godzin wstrząsa. Po upływie jednej doby mamy kefir słaby (młody), po dwóch dobach średni, a po 60 godzinach bardzo silny i zdatny do użytku. Ponieważ przy odcedzaniu „kefiru aułowego“ pozostają ziarnka fermentu na sitku, które musi być bardzo gęste, należy je więc przemyć wodą, oczyścić od sernika i dalej znów brać do użytku.

Kefir można także przygotować w ten sposób, że $^1/_5$ część flaszki gotowego kefiru zlewa się do próżnej flaszki, dopełnia ją mlekiem, korkuje i postępuje, jak powyżej. Tak przygotowany kefir jest najtańszy, a nie mniej dobry.

Kefir młody mało jeszcze zawiera kwasu węglowego i działa na organizm jako środek rozwalniający; używają go też dla dzieci i dla osób, które nie znoszą odrazu kefiru średniego.

Kefir średni bywa najpospoliciej używany i jest najsmaczniejszy. Jest to napój silnie burzący, smaku przyjemnego, do śmietany podobny. Kefir dobrze przygotowany nie powinien zawierać grudek sernika (twarogu).

Kefir po 60 godzinach fermentacyi jest już mocno kwaśny, ma w sobie dużo kwasu węglowego, alkoholu etylowego i zwiększoną ilość kwasu mlekowego: cukru zaś mlecznego prawie nie ma. Jest on daleko rzadszy niż dwudniowy kefir. Chcąc kefir średni dłużej przechować, należy go trzymać w lodzie, aż do czasu zużycia, a to dla powstrzymania fermentacyi.

Do wyrobu kefiru można użyć świeże mleko niezbierane albo też i chude (zbierane). Kefir przyrządzony z mleka poprzednio przegotowanego ma być o wiele strawniejszym. Wyrabiają również „kefir żelazisty“ (przez dodanie mleczanu żelazowego) i „pepsynowy“ (przez dodanie pepsyny); ten ostatni bywa zachwalany szczególnie przez lekarzy rosyjskich.

Przeszedłszy sposoby wyrobu kefiru i opisawszy jego własności, zastanowimy się teraz nad zmianami, jakie grzybek kefiru w składnikach mleka sprawia. Już wpół godziny po zadaniu tego fermentu pojawia się w mleku fermentacya alkoholowa; równocześnie z nią ma się rozpoczynać fermentacya kwasu mlecznego, jeżeli tylko była stała temperatura 12 do 15° R. jeżeli grzybki były zdrowe i jeżeli często wstrząsano naczyniem, co jest czynnością bardzo ważną przy wyrobie kefiru.

Część cukru mlecznego, zawartego w mleku, przemienia się w tych warunkach na kwas węglowy i alkohol etylowy; druga zaś część, przyjmując w swój skład wodę, daje kwas mlekowy. Prócz tych trzech wymienionych ciał tworzy się jeszcze mała ilość kwasu bursztynowego, gliceryny i t. d.

Ciała białkowate, zawarte, w mleku, jak sernik i białko ulegają również pewnym przemianom. Sernik ścina się z powodu powstających w kefirze kwasów i tworzy delikatne, cieniutkie płatki tak, że całość daje bardzo delikatną emulzyę. Jeżeli flaszka kefiru stoi w spokoju, natenczas ciecz w niej rozdzieli się na dwie części, z których dolną zajmuje sernik. Jeżeli flaszką wstrząśniemy, otrzymamy znów ciecz jednolitą. Część sernika (kazeiny) znajduje się w kefirze zawsze w stanie rozpuszczonym, co jest rzeczą bardzo ważną przy użyciu tego napoju.

Ciała białkowe mleka są w kefirze speptonizowane t. j. znajdują się w stanie rozpuszczonym, dlatego też kefir należy do ciał pożywnych, łatwo strawnych i zalecany bywa osobom chorym na przypadłości żołądkowe, rekonwalescentom i ludziom słabowitym jako środek nader skutecznie oddziaływający. *Prof. Z. Morawski.*

Drobiazgi.

Srodek na rozwolnienie u cieląt i prosiąt. Niewątpliwem i najskuteczniejszem lekarstwem na biegunkę u ssących cieląt ma być rektyfikowany kwas karbolowy, którego 20 kropli wlewa się do jednego litra letniej wody i zadaje cielęciu trzy razy dziennie po dobrej łyżce, pozostałą zaś resztę daje się matce cielęcia. Powtarza się codziennie tak długo, aż biegunka zupełnie ustanie. Wszelkie inne ostrożności nie są potrzebne.

U prosiąt nieraz panuje biegunka epidemicznie i sprowadza wielką śmiertelność, należy więc zadawać tak przygotowaną wodę karbolową kilka razy dziennie, co

oddziaływa stanowczo na uzdrowienie, a zadawany ze zwykłą karmą innym, zdrowym jeszcze prosiętom, chroni je przed tą słabością. *Landwirth.*

Przybliżone oznaczenie wagi mięsa karmnych wieprzy. Przy sprzedaży wieprzy bez ważenia (bo nie wszędzie znajdzie się waga) ponosi rolnik stratę, gdyż rzeźnik lub handlarz nabywa wskutek długiego doświadczenia takiej wprawy w oszacowaniu, iż bardzo rzadko i to nieznacznie omylić się może. Należy więc, by mieć przynajmniej przypuszczalne pojęcie o wadze mięsa i tłuszczu (po zabiciu zwierzęcia) sprzedawanego wieprza, użyć prostej metody Wagnera, wykazującej w przybliżeniu tę wagę. W tym celu mierzy się sznurkiem długość wieprza od wierzchu głowy między uszami aż do końca grzbietu przy nasadzie ogona i notuje odpowiednią liczbę cali. Następnie odmierza się objętość przednią, tuż za przedniemi nogami na piersiach, prostopadle przez grzbiet i mnoży tę cyfrę przez poprzednią (długość przez objętość), otrzymany zaś iloczyn dzieli się przez 11, jeżeli wieprz jest dobrze odpasiony, przez 12, jeżeli opas jest średnio przeprowadzony, a przez 13, jeżeli wieprz w połowie tylko jest odkarmiony. Otrzymana liczba stanowi przybliżoną wagę mięsa w funtach cłowych.

Niesienie się kur zimową porą. Kto sobie życzy, aby mu się kury niosły zimową porą, powinien zaopatrzyć je w zieloną paszę, ponieważ doświadczenie uczy, że jest to nieodzownie potrzebnem do produkcyi jajka. Gdzie konsumują się w domu jarzyny, tam można rzucać kurom zielone odpadki od takowych. najlepiej jednakże jest zaopatrzyć się jesienią w kapustę lichszego gatunku, której główkę zawiesza się w kurniku w ten sposób, że kury mogą ją dzióbać według swego upodobania. Można zresztą po prostu rzucać pojedyncze listki.

Oswajanie się z sobą świeżo zestawionych zwierząt, następuje najprędzej według zdania praktyków za pomocą obmycia wódką głowy i szyi słabszemu zwierzęciu, które obwąchane i oblizane przez sąsiednie, pozostanie nadal w dobrem z niem zachowaniu się.

Przechowywanie lodu w stożkach. Kto nie posiada dobrej lodowni, może zapewnić sobie dosyć tanim sposobem zapas lodu na całe lato i jesień. W tym celu obiera się miejsce dobrze ocienione od strony południowej, zachodniej i wschodniej drzewami lub budynkami i nieco wyższe dla łatwiejszego odpływu wody. Na niem zakłada się spód z twardego chrustu, mający około 4 m. średnicy i 40 cm. wysokość, który w rodzaju rusztu służy do odpływu wody, powstałej z topniejącego lodu. Na początku zimy, gdy woda dobrze zamarznie, rąbie się lód ten jako najtrwalszy i układa na przygotowanym już spodzie chrustowym w ten sposób, iż najprzód budują się dokładnie ściany zewnętrzne z dużych brył lodu do wysokości $2^1/_2$ m, wypełniając drobnymi kawałkami wszystkie szpary, a następnie wsypuje się do środka lód drobno potłuczony drewnianymi młotami, ubija szczelnie i polewa wodą w czasie mroźnym, by zamienić wszystko w jeden niejako słup lodowy. Od powyższej wysokości prowadzi się robotę tym samym porządkiem jeszcze o 1 m. wyżej, zwężając jednak ściany w ten sposób, by sam wierzch tworzył stożek na szczycie płasko ścięty i mający około $1^1/_4$ m. średnicy. Wnętrze jego wypełnia się ponownie tłuczonym lodem i polewa wodą. Na szczycie stożka kładzie się czworoboczną, drewnianą, około 15 cm. grubą ramę, tworzącą otwór, przez który lód ma być wybierany. Gdy cały słup jest już gotowy, oblany wodą i obmarznięty, okrywa go się warstwą słomy 20 cm. grubości i obwiązuje 5—6 powrósłami. Na to pokrycie daje się drugie z mchu, trocin i tym podobnych złych przewodników ciepła,

a najlepiej z torfu na 60 cm. grubo i silnie wkoło ubija. Dla ubezpieczenia okrycia od wiatru obstawia się stożek mocnymi drągami, związując je chmielinami lub słomianemi powrósłami. W drewnianą ramę u góry wkłada się mocno ściśniętą wiązkę słomy albo też worek z rogóżki, napchany dobrze mchem lub torfem i tem zatyka się otwór po każdem wybieraniu lodu, co należy uskuteczniać w rannych godzinach nakrywając następnie czapką słomianą. *Z. M.*

Marynowanie na sposób pragski. W 6 litrach wody rozpuszcza się 80 deka soli kamiennej (soli warzonki t. j. w topkach, jako mniej słonej bierze się 120 deka); $2^1/_2$ deka saletry i 2 deka cukru lodowatego. Następnie dodaje 1 deka pieprzu pogniecionego, łyżkę jałowcu, 2 listki bobkowe, 4 ząbki czosnku, $2^1/_2$ deka kolendry i 3 duże cebule obrane lecz całe. Wszystkiem tem, gdy się dobrze zagotuje i następnie wychłudnie, zalewa się 10 kilogr.: marynować się mającego mięsa (szynki, polędwice, ozory, słonina) i przyciska ciężarem. — Marynowanie w zimie trwa 14 dni, w których mięso codzień trzeba obrócić i napowrót ciężarem przycisnąć. Szynki do marynowania najlepsze są z młodych zwierząt t. j. ważące $3^1/_2$ do 4 klgr., gdy zaś są większe i zbyt tłuste, należy koło kości porobić parę głębszych nakłuć i nasypać do nich soli, tłuszcz ponadcinać i marynować kilka dni dłużej, gdyż inaczej mogłyby łatwo nie być wszędzie należycie, jednostajnie zamarynowane.

Szynkę marynowaną gdy się ugotuje, dobrze jest zostawić tak aż do wychłodnienia, wyjęta bowiem zaraz, staje się mniej soczystą, a tem samem i mniej smaczną.

Marynowane tym sposobem szynki, jak to wielokrotnie wypróbowano, odznaczają się pięknym różowym kolorem, soczystością i miłym zapachem, a co do smaku nie mogą iść w żadne porównanie z marynowanymi w zwykły u nas sposób, polegający na przesyceniu mięsa nadmiernemi ilościami saletry, kolendry i liści bobkowych. *Dr. W.*

Kalendarz od 16-go do 30-go listopada 16. Ś. Otmara opata, 17. C. Salomei panny, 18. P. Ottona opata, 19. S. Elżbiety król., 20. N. **B. 26. po Św.**, 21. P. *Ofiarowanie NMP.*, 22. W. Cecylii panny, 23. Ś. Klemensa pap., 24. C. Jana od Krzyża, 25. P. Katarzyny panny, 26. S. Konrada męcz., 27. N. **B. 1 Adwent.** Waler., 28. P. Krescentego, 29. W. Saturnina m., 30. Ś. Andrzeja apost.

Dział ogłoszeń.

Za ten dział redakcya nie bierze na siebie żadnej odpowiedzialności.

Pierwszy, drugi i trzeci rocznik „Głosu rolniczego“ otrzymają prenumeratorowie po cenie 4 Korony 50 hal. W eleganckiej oprawie, mogące stanowić ozdobę każdej biblioteki, o 80 hal. drożej. — Zgłoszenia do Administracyi „Głosu rolniczego“ w Tarnowie ul. Różana l. 11.

Redaktor odpowiedzialny i wydawca: **T. CZAYKOWSKI,**
profesor gospodarstwa w c. k. Seminaryum naucz. w Tarnowie.

Adres Redakcyi i Administracyi: **Tarnów, ulica Różana, Nr. 11-ty.**

Drukiem Józefa Pisza w Tarnowie.